

Špikovaná kančí kýta se šípkovou omáčkou a perníkovým knedlíkem



Obtížnost:

Čas přípravy: 1dní 0h 15min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 1dní 1h 15min , Porce: 4

1574 kalorií , **7 g** cukrů , **49 g** tuků , **181 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/spikovana-kanci-kyta-se-sipkovou-omackou-a-pernikovym-knedlikem>

Příprava

Prošpikovanou kančí kýtu naložíme do zeleniny, divokého koření, červeného vína a trochy vody. Druhý den maso vyjmeme, nálev scedíme a ponecháme pro zalití omáčky. Maso zprudka opečeme, vyjmeme a vložíme zeleninu. Orestujeme dozlatova, zasypeme cukrem a zalijeme nálevem, přidáme šípkovou marmeládu, maso a dusíme doměkka. Omáčku rozmixujeme, podle potřeby dochutíme. Perníkové knedlíky: Vejce oddělíme, z bílků vyšleháme tuhý sníh. Ostatní suroviny smícháme, přidáme bílky a knedlíkové těsto rozdělíme do sádlem vymazaných hrníčků. Vaříme v hrnci pod pokličkou zalité do poloviny vodou.

Ingredience

- ✓ 800 g kančí kýty
- ✓ 100 g špeku
- ✓ 100 g šípkové marmelády
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ 100 g mrkve
- ✓ 100 g celeru
- ✓ 100 g cibule
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ divoké koření
- ✓ trocha cukru
- ✓ trocha octu
- ✓ Na knedlíky: 50 g perníku na strouhání
- ✓ 3 hrnky mléka
- ✓ 3 rohlíky nakrájené na kostky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 50 g sádla

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Labužník,

Návštěva, Rodina, Hlavní chod

